

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dalam bab sebelumnya, maka kesimpulan yang diambil dari penelitian ini adalah :

1. Perusahaan Marcell Bakery menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang masih sederhana.
2. Komponen biaya yang dihitung dengan metode perusahaan hanya meliputi biaya bahan baku langsung, biaya bahan penolong, dan biaya tenaga kerja langsung, tanpa menggunakan biaya *overhead* pabrik yang tepat. Perhitungan harga pokok produk roti manis menurut perusahaan Marcell Bakery adalah Rp. 2.236.715.
3. Berdasarkan perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 2.320.048. diperoleh biaya produksi yang lebih tinggi dibanding dengan metode perhitungan dengan metode perusahaan yaitu sebesar Rp 2.236.715 selisihnya sebesar Rp. 83.333. Dengan menggunakan metode *full costing* perhitungan harga pokok produk hasil yang didapat lebih tinggi dari perhitungan harga pokok dengan menggunakan metode perusahaan, sehingga perusahaan mendapatkan keuntungan yang sedikit, tetapi menggunakan metode *full costing* perhitungan yang didapat oleh perusahaan akan lebih akurat dan lebih rinci sehingga perusahaan



mengerti dan memahami unsur-unsur biaya apa saja yang seharusnya disertai dalam perhitungan, agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

4. Perbedaan utama antara metode perhitungan perusahaan dengan metode *full costing* terletak pada perlakuan biaya *overhead* pabrik. Perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan oleh metode yang digunakan oleh perusahaan tidak membebankan biaya *overhead* pabrik secara tepat karena perusahaan tidak mengetahui perhitungan harga pokok produk sesuai kaidah akuntansi biaya secara benar, sehingga biaya produksi yang dihitung perusahaan kurang akurat. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produk dapat mengakibatkan penentuan harga pokok produk dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau rendah. Perhitungan harga pokok produk menjadi salah satu hal penting untuk dilakukan bagi setiap perusahaan dalam menentukan harga jual.
5. Perusahaan Marcell Bakery dalam penentuan harga pokok produk belum menunjukkan harga pokok yang maksimal sehingga belum sesuai dengan metode akuntansi yang benar.

## 5.2. Saran

1. Perusahaan Marcell Bakery seharusnya menggunakan perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan metode *full costing* karena dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi dibandingkan dengan metode perhitungan yang telah dilakukan perusahaan yang kurang efektif.



2. Perusahaan seharusnya membuat catatan mengenai bahan dan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan biaya-biaya tersebut digolongkan berdasarkan fungsi pokok dari aktivitas perusahaan untuk mempermudah perhitungan harga pokok produk.
3. Akan lebih baik jika metode perhitungan harga pokok produk yang digunakan oleh perusahaan membebankan biaya *overhead* pabrik seluruhnya sehingga hasil yang didapatkan akan lebih tepat dan akurat.
4. Saran untuk perusahaan Marcell Bakery agar mengembangkan lagi usahanya dengan memperluas pabrik dan menambah tenaga kerja agar dapat melayani konsumen lebih baik lagi dan menjaga kualitas produk yang dimiliki.





Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Firdaus Ahmad Dunia dan Wasilah. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat
- Bustami B. dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Carter, William K. dan Usry, Milton F. 2014. *Akuntansi Biaya*. Diterjemahkan Oleh Krista. Buku 1. Edisi keempat Belas. Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, H. Ray; Eric W. Noreen; dan Peter C. Brewer. 2006. *Akuntansi Manajerial, Buku I edisi kesebelas*, Penerbit: Salemba Empat; Jakarta.
- Hansen dan Mowen, 2009, *Akuntansi Manajemen*, Edisi 8. Jakarta. Penerbit Salemba Empat.
- Hansen, Dor R dan Maryanne M Mowen. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat, 2013.
- Henry Simamora. 2012. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi 1. Yogyakarta: STIE YKPN Yogyakarta.
- Lasena, Sitti Rahmi.. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro”. *Jurnal EMBA*, Vol. 1, No. 3, ISSN: 2303-1174, (2013): h. 585-592.
- Masiyah Kholmi, dan Yuningsih. 2009. *Akuntansi Biaya Edisi Revisi*, UMM Press, Malang.
- M. Subana dan Sudrajat. 2001. *Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: STIE YKPN
- Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi*, Edisi ke-3, Cetakan ke-5. Penerbit Salemba Empat Jakarta
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Cetakan kesebelas. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: STIM YKPN
- Pricilia, dan Jullie Sondakh, Agus Poputra. “Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual pada UD. Martabak Mas Narto di Manado”. *Jurnal EMBA*, Vol. 2, No.2, ISSN 2303-1174, (2014): h. 1077-1088.
- Riwayadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Berdasarkan Tradisional dan Kontemporer. Jakarta: Salemba Empat.
- Samsul, Nienik H. “Perbandingan Harga Pokok Produksi *Full costing* dan *Variable Costing* untuk Harga Jual Cv. Pyramid”. *Jurnal E MBA*, Vol.1, No.3, ISSN 2303-1174, (2013): h. 366-373



Setiadi, Pradana, David P.E. Saerang dan Treesje Runtu. "Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa". Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, Vol.14, No. 2, (2014): h. 70-80.

Setiyaningsih, Endra. "Analisis Penerapan Metode *Full costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus pada Pabrik Tahu Lestari)". Dokumen Karya Ilmiah Universitas Dian Nuswantoro Semarang, (2014): h. 1-16

Sinarwati, Ni Kadek. 2010. "Mengapa Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya". *Kumpulan Makalah Simposium Nasional Akuntansi XIII*, Purwokerto : hal 1-35.

Siregar, Baldric, Bambang Suropto, Dodi Hapsori. Dkk. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat

Slat, Andre Henri. "Analisis Harga Pokok Produk dengan Metode *Full costing* dan Penentuan Harga Jual". Jurnal EMBA, Vol.1, No.3, ISSN 2303-1174, (2013): h. 110-117.

Suyanto, Bernike. 2014. Penentuan Biaya Produksi Pada PT Hasta Sampurna Nityatama di Surabaya. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya.



## LAMPIRAN 1.1

### Lampiran Hasil Wawancara

#### Wawancara

Hari/Tanggal : Senin, 01 Oktober 2018

Narasumber : Bapak Soetom 1

Tempat Produksi : Jalan Griya Kebraon Praja Timur Blok GA/06 Surabaya

1. Bagaimana latar belakang berdirinya perusahaan Marcell Bakery?

Jawaban: Usaha ini berdiri karena sebelumnya pemilik perusahaan bekerja pada perusahaan Kartika Bakery dibagian produksi roti, setelah sekian lama bekerja pada perusahaan tersebut perusahaan Kartika Bakery mengalami kebangkrutan sehingga seluruh pegawai terkena PHK, lalu pemilik perusahaan Marcell Bakery mempunyai inspirasi untuk membuka industri roti sendiri. Sebelum membuka usahanya sendiri pemilik perusahaan ini lebih mendalami bahan-bahan bakery, sehingga terbentuklah beberapa resep percobaan roti manis. Setelah melakukan beberapa percobaan pemilik menemukan resep roti manis yang berupa roti isi pisang, roti isi keju, roti isi coklat, roti isi kismis, dan lain-lain

2. Apa tujuan dari usaha Marcell Bakery?

Jawaban: Tujuan utama dari perusahaan selain untuk mendapatkan keuntungan juga untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Surabaya khususnya di bidang makanan ringan roti manis.

3. Kapan usaha ini didirikan?

Jawaban: Usaha ini didirikan pada 16 maret 2002





4. Berapa unit yang dihasilkan untuk tiap kemasan?

Jawaban: Unit yang dihasilkan untuk setiap kemasan per harinya adalah 420 unit

5. Berapa karyawan dan bertugas apa saja?

Jawaban: saya mempunyai 2 karyawan lelaki, dan mereka ditugaskan untuk memproduksi dibagian pembuatan roti dari barang mentah sampai menjadi barang jadi hingga dikemas.

6. Bahan baku dan bahan penolong apa saja yang diperlukan?

Jawaban; bahan baku yang diperlukan untuk membuat roti ya seperti tepung, air, ragi, garam, gula, telur, improver, mentega

7. Apa saja alat yang digunakan untuk proses produksi?

Jawaban: alat yang digunakan planetary mixer 100liter, plat roti, mesin continus sealer packing, dan oven.

8. Berapa biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan baku maupun bahan penolong?

Jawaban:

1. Tepung terigu per 1 kilo Rp 11.900
2. Ragi per 1 kilo Rp 40.000
3. Garam per 1 kilo Rp 5.000
4. Gula per 1kilo Rp 13.400
5. Telur per 1 kilo Rp 22.000
6. Mentega per 1 kilo Rp 23.000

9. Berapa gaji karyawan yang bertugas dalam proses produksi?



Jawaban: Gaji atau upah yang diberikan kepada karyawan sebesar Rp.

82.670 per hari untuk 1 orang. Sehingga total biaya tenaga kerja dalam 1 bulan sebesar Rp. 2.149.420 per orang, karena ada dua karyawan sehingga menjadi Rp. 4.298.840

10. Berapa biaya operasional seperti gas, air dan listrik?

Jawaban: biaya air per hari untuk kebutuhan produksihanya Rp 3.500, listrik Rp 9.750, dan untuk LPG Rp 35.000



## LAMPIRAN 1.2

### Dokumentasi di Perusahaan Marcell Bakery



#### **Mesin *Press Sealer***

Digunakan untuk mengemas plastic pada roti manis





Pegawai bagian produksi pada perusahaan Marcell Bakery



Owner sedang mencampur bahan-bahan produksi untuk membuat roti manis





Oven *Rotary* digunakan untuk memanggang roti manis